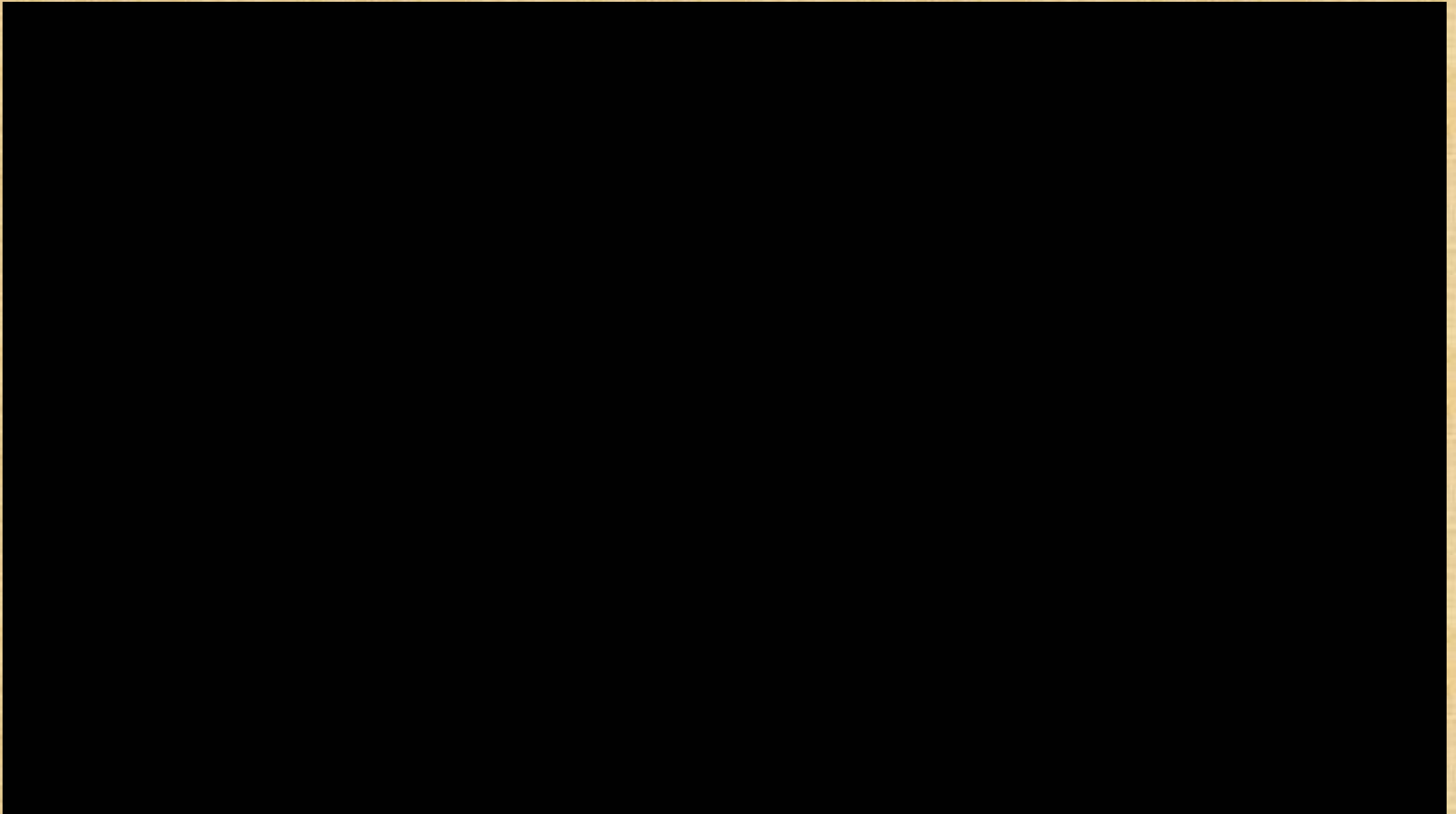


REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA AGROEXPORTACIÓN

Ing. Iván Serpa Cárdenas
Especialista en Regulaciones y
Acceso a Mercados
PROMPERU

VIDEO



CUAL ES EL ROL DEL SENASA EN LA AGROEXPORTACIÓN?

Como autoridad fitosanitaria del Perú tiene la misión de asegurar:

1. Que las plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados que el Perú exporta, no sea vehículo para la diseminación de plagas hacia el país importador.
2. Superar las barreras fitosanitarias establecidas por los países importadores, para el acceso de nuestros productos horto-frutícolas de exportación.

Organización Mundial de Comercio



LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC)

Es la única organización internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países.

Su principal función es velar por que el comercio se realice de manera más fluida, previsible y libre posible.

157 países miembros abarcando el 95% del comercio internacional.

LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO (OMC)

¿Porqué hay tantos países miembros de la OMC?

La principal razón es la seguridad: un país que participan en el comercio mundial debe saber cuándo, cómo y dónde tiene acceso sus productos y servicios, independientemente del tamaño del país.

Acuerdos

Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

El acuerdo establece las reglas para las normativas sobre inocuidad de los alimentos, salud de los animales y preservación de los vegetales.

Las reglamentaciones deben estar fundadas en **principios científicos** y que se aplique para proteger la salud, la vida de las personas y de los animales y para preservar los vegetales y que no se discrimine de manera arbitraria y que prevalezcan condiciones idénticas o similares.

Es importante saber que:

Los requisitos fitosanitarios son establecidos por los países importadores en base a lo establecido por el MSF.

SENASA certifica los envíos de exportación, en función a los requisitos fitosanitarios establecidos por la ONPF del país de destino.

LA EXIGENCIA EN REQUISITOS FITOSANITARIOS DEPENDE DE LA CATEGORIA DEL RIESGO FITOSANITARIO

RIESGO FITOSANITARIO

Un riesgo fitosanitario es el riesgo de transmitir y/o transportar plagas de la agricultura de importancia económica, en función de su nivel o grado y forma de procesamiento y su uso propuesto.

RIESGO FITOSANITARIO

- Se establecieron cinco categorías, donde se agrupan a las plantas, productos vegetales y otros artículos cuyo riesgo aumenta de forma ascendente:

PRODUCTOS DE LA CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 1

- Productos de origen vegetal, debido a su grado de procesamiento ya no tienen capacidad de ser infestados por plagas.
- **NO** están sujetos al control fitosanitario de SENASA.
- Vegetales congelados, aceitunas en salmuera, conservas de frutas, mermeladas, precocidos, etc



PRODUCTOS DE LA CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 2

- Productos de origen vegetal industrializado que han sido sometidos a un grado de procesamiento, AÚN tienen la capacidad de ser infestados.
- Harinas, Maderas barnizadas, etc.



PRODUCTOS DE LA CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 3

- Productos vegetales semi procesados o naturales primarios destinados a consumo, uso directo o transformación.
- Posibilidad de introducir o dispersar plagas cuarentenarias.
- Frutas frescas, productos secados naturalmente



PRODUCTOS DE LA CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 4

- Semillas, plantas o sus partes destinadas a su propagación.
- Semillas, estacas, yemas, etc.



PRODUCTOS DE LA CATEGORIA DE RIESGO FITOSANITARIO 5

- Cualquier otro producto de origen vegetal o no vegetal no considerado en las categorías anteriores y que implica un riesgo fitosanitario demostrable.



EMISIÓN DEL CERTIFICADO FITOSANITARIO

- La certificación fitosanitaria de productos de exportación, cumpliendo con los requisitos fitosanitarios del país importador y acorde con las disposiciones de SENASA, procede para productos de las categorías 2, 3, 4 y 5.
- SENASA ha categorizado las plantas y productos vegetales acorde con las partidas arancelarias.

REQUISITOS FITOSANITARIOS

- El Perú ha suscrito muchos protocolos fitosanitarios con muchos países, con la finalidad de comercializar nuestras frutas hacia mercados internacionales de mucha importancia, ejemplos actuales:

- 1.- Palta a USA (2011)
- 2.- Uva a Corea (2011)
- 3.- Mango a Japón (2010)
- 4.- Cebolla a Brasil (2010)

CASO DE LA PALTA



FRUIT AND VEGETABLES IMPORT REQUIREMENTS (USA)

☒ Country/Region: ☐ Approved Name:

-- Select --

SEARCH

[Search by Scientific Name](#)

Options

Home

[Port Information](#)

[FAQ](#)

[Glossary](#)

[Contact Us](#)

[Inspection Procedures](#)

[For Official Use](#)

Date: Jun 19, 2013

Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR)

Welcome to the APHIS Fruits and Vegetables Import Requirements (FAVIR) Database. This online reference allows easy access to regulations and information pertaining to the importation of fruits and vegetables into the United States, its territories, and possessions. Collectively, these regulations are commonly referred to as Quarantine 56, or Q56. Information on obtaining a permit for the importation of fresh and frozen fruits and vegetables can be obtained by going to the following website: [Fruit and Vegetable Import Permit](#).

All Countries List: The All Countries List is a Country Summary Report of commodities approved for import from any country.

A flag (🚫) indicates information that is intended for and available to an APHIS/CBP audience only.

Important Alerts:

	Short Description	Issued Date
No Alerts found		

Recent Changes:

Change Type	Description	Change Date
No Recent Changes found		

☒ Country/Region: ☐ Approved Name:

Peru

New Zealand
Nicaragua
Niger
Nigeria
Niue
Norfolk Island
Norway
Oman
Pakistan
Palau
Palestinian Authority, West Bank
Panama
Papua New Guinea
Paraguay
Peru
Philippines
Pitcairn
Poland
Ponape
Portugal

SEARCH

FAVIR)

requirements (FAVIR) Database. This online reference allows easy
to the United States, its territories, and possessions. Collectively, t
permit for the importation of fresh and frozen fruits and vegetables

Summary Report of commodities approved for import from any co

nd available to an APHIS/CBP audience only.

Short Description

Change Type

Description

No Recent Changes found

OPEN CIR▶	Corn, green	Ear	All Ports
OPEN CIR▶	Cornsalad	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Cyperus corm	Corm	All Ports
OPEN CIR▶	Dill	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Durian	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Edible flowers	Inflorescence	All Ports
OPEN CIR▶	Garlic	Peeled cloves	All Ports
OPEN CIR▶	Ginger	Root	All Ports
OPEN CIR▶	Grape	Fruit, or cluster of fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Grapefruit	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Honeydew melon	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Lambsquarter	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Lemongrass	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Lettuce	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Lily	Bulb	All Ports
OPEN CIR▶	Lime (sour)	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Maguey	Leaf	All Ports
OPEN CIR▶	Mango	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Marjoram	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Matsutake	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Mushroom	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Mustard greens	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Netted melon	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Okra	Pod	All Ports
OPEN CIR▶	Orange, sweet	Fruit	All Ports
OPEN CIR▶	Oregano	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Palm heart	Palm heart	All Ports
OPEN CIR▶	Parsley	Above ground parts	All Ports
OPEN CIR▶	Pea	Pea or pod	North Atlantic (NA)
OPEN CIR▶	Peanut	Nut or pod; Raw	All Ports

Approved Name:

[Search by Scientific Name](#)

SEARCH



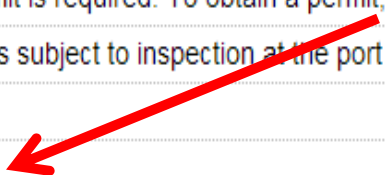
Commodity Import Report (CIR)

Mango (Fruit) from Peru into All Ports

The CIR contains current import regulation information for the selected Commodity Import (a specific commodity approved from a designated country, or region, into one or more designated ports). A flag () indicates information that is intended for and available to an APHIS/CBP audience only.

Mangifera indica [Commodity Summary](#) [Guide Page](#) [Country Summary](#)

Import Requirements

- 1 **Import Permit Required** : An Import Permit is required. To obtain a permit, go to [e-Permits](#).
- 2 **Subject to Inspection** : This commodity is subject to inspection at the port of entry and all general requirements of [7 CFR 319.56-3](#).
- 3 **Commercial Consignments Only** :
- 4 **Condition of Entry Treatment [T102-a](#)** : 

Instructions for Officers

- 1 Refer to the [inspection procedures for precleared hot water treated mangoes](#) for further instructions. 

Additional Information

- 1 The consignment must be treated at an APHIS approved facility in the country of origin with T102-a. Each box must be marked with the statement "APHIS-USDA TREATED WITH HOT WATER." The consignment must be accompanied by the original copy of the PPQ Form 203, completed and signed by the APHIS officer on site in the country of origin.
- 2 For additional commodity information and images, visit <http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/taxon.pl?23351>

Treatment Schedule Name : T102-a
 Schedule Description : T102-a Hot water dip
 Treatment Type : HW
 Treatment Category : food
 Comments : None

T102-a**Mango**

Pest: *Ceratitis capitata* (Mediterranean fruit fly), *Anastrepha* spp., *Anastrepha ludens* (Mexican fruit fly)

Treatment: T102-a Hot water immersion

Fruit must be treated in country of origin at a certified facility and under the monitoring of APHIS personnel.

1. Mangoes must be pre-sorted by weight class. Treatment of mixed loads is not allowed.
2. Pulp temperature must be 70°F or above before start of treatment.
3. Fruit must be submerged at least 4 inches below the water's surface.
4. Water must circulate constantly and be kept at least 115°F throughout the treatment with the following tolerances:
 - ◆ **During the first 5 minutes of a treatment**—Adjusted Tank Temperatures from [Figure 6-1-1](#) on [page 6-5-3](#) that are below 113.7°F are allowed during the first 5 minutes of a treatment only if the temperature is at least 115°F at the end of the 5 minute period.
 - ◆ **For treatments lasting 65 to 75 minutes**—Adjusted Tank Temperatures from [Figure 6-1-1](#) on [page 6-5-3](#) may fall as low as 113.7°F for no more than 10 minutes under emergency conditions.
 - ◆ **For treatments lasting 90 to 110 minutes**—Adjusted Tank Temperatures from [Figure 6-1-1](#) on [page 6-5-3](#) may fall as low as 113.7°F for no more than 15 minutes under emergency conditions.

6 Treatment does not begin until after the fruit is immersed and the water temperature recovers to 120.2°F (or above). Therefore, before the start of the treatment, fruit pulp temperatures of 70°F (or above) are recommended to minimize water temperature recovery time and the overall time fruit are immersed in heated water. Fruit quality of treated lychees with initial pulp temperatures below 68°F has not been studied.

Caso

- Desde que se detectó por primera vez una plaga de *Dendroctonus ponderosae* (escarabajo del pino de montaña) en el interior de Columbia Británica en 1994, se calcula que se han perdido **240 millones de m³** de madera en 11,3 millones de hectáreas, con un costo estimado de **1,7 millones de dólares** al año. La plaga se extiende rápidamente por Canadá y amenaza entrar en los bosques de Estados Unidos.





GRACIAS

Iván Serpa Cárdenas

Especialista en Regulaciones y
Acceso a Mercado

T. 511 6167400 anexo 2501

iserpa@promperu.gob.pe